

# Paulius **BENIUŠIS**: čia būti čia man gera

*Prieš Boriso Godunovo repeticijas ir spektaklius dažnai teatre gali sutikti rimto veido berniukėlį, skubriais žingsneliais vaikštinėjantį teatro koridoriais, visuomet rimtą, mandagų ir su kiekvienu bendraujantį kaip lygus su lygiu. Tai – **Paulius Beniušis** (11 m.), atliekantis Boriso sūnaus Fiodoro vaidmenį M. Musorgskio operoje Borisas Godunovas. Tradiciniuose operos pastatymuose šis vaidmuo skiriamas mecosopranams, nes M. Musorgskio muzikinė kalba nėra lengvai perprantama, be to, Fiodoras atsiduria tragiškų įvykių sūkury. Tačiau LNOBT 2008 m. pastaty-*

mo režisierius M. Trelinskis, norėdamas sustiprinti spektaklio dramaturginį poveikį, jį skyrė vaikui.

**Atlieki vaiko vaidmenį nevaikiškame spektaklyje. Ar jautiesi svarbus, dainuodamas operos scenoje?**

Jaučiuosi atsakingas už savo partiją. Stengiuosi nė vieno nenuvilti, noriu gerai suvaidinti ir padainuoti. Labai džiaugiuosi, kad buvau pakviestas dalyvauti šiame pastatyme. Tiesą pasakius, taip, jaučiuosi svarbus.

**O kaip sekasi bendrauti su suaugusiais kolegomis?**

Repetuodamas *Borisą Godunovą*, susidraugavau su abiem „sesėmis“ Ksenija – Lauryna (Bendžiūnaite – A. J.) ir Viktorija (Stanelyte – A. J.). Labai norėjau pabendrauti su Godunovu – Edemu Umerovu, bet nelabai moku rusų kalbą, todėl nežinojau, ką jam sakyti. O su V. Prudnikovu kartais pasišnekame apie jo vaidmenis scenoje. Bendrauju su visais vienodai. Ir su kostiumininke pakalbame apie gyvenimą kaip vienos šeimos nariai.

**Kas labiausiai patiko repetuojant Borisą?**

Labiausiai man patiko dalyvauti spektaklyje, būti scenoje, žinant, kad viskas surepetuota. Tuomet gali didžiulis saviimi, kad gerai padainavai. O dar visi giria, spaudžia rankas... Dar labai patinka gauti išmintingas pastabas – tuomet pajuntu, kad manęs įdėmiai klausomasi. Taip pat labai patinka ateiti į teatrą pro tarnybinį įėjimą, – čia ateina visi geriausi artistai, vaidinantys šiame teatre. Tuomet jaučiuosi prisidėjęs prie vaidinimo ir prie operos gyvenimo. Visą laiką atvažiuoju į teatrą anksčiau, nei reikia, nes man gera čia būti.

**Ko išmokai, dainuodamas šioje operoje?**

Anksčiau, dainuodamas chore, labai bijojau. Tačiau dabar, eidamas į sceną, nebejaučiu jokios baimės. Eidamas į bet kokį pasirodymą nesijaudinu, nes visuomet prisimenu teatro sceną, kur mane stebi tūkstantis žmonių.

**O ar reikėjo nugalėti save, pirmąkart išėjus į tokią didelę sceną?**

Ne. Mano mokytojas mokė, kad nereikia baimintis ir galvoti apie žodžius. Reikia įsijausti į savo vaidmenį ir galvoti taip, kaip galvotų mano personažas. Pamiršti apie salėje sėdinčią publiką ir viską pasa-

kyti tarsi sau. Man tai labai padėjo.

**Ar seniai dainuojai?**

Nuo vaikystės nesiskiriu su muzika. Man patiko, kaip tėtis dainuodavo pritar-damas gitara. Buvo linksma ir gražu jo klausytis, bandydavau dainuoti drauge. Dainavau darželyje. O vėliau pats paprašiau mamos, kad nuvestų mane į muzikos mokyklą. Per stojamuosius egzaminus, padainavus daineles, mano dabartinis mokytojas R. Aidukas pribėgo prie manęs, klausdamas, kur mano mama. Pamaniau, kad va dabar tai mane apskys. Tačiau mokytojas rekomendavo mamai leisti man mokytis solinio dainavimo.

**Taigi, pradėjai mokytis muzikos mokykloje Lyra...**

Taip, pas mokytoją R. Aiduką, solinio dainavimo klasėje. Esu kelių konkursų diplomantas ir laureatas, o naujausias apdovanojimas – I laipsnio diplomas Respublikiniame jaunųjų dainininkų konkurse, skirtame Lietuvos vardo 1000-mečiui. Dar lankau būrelį, kuriame groju dūdele. Tačiau labiau patinka dainuoti nei groti.

**Ką tau duoda muzika?**

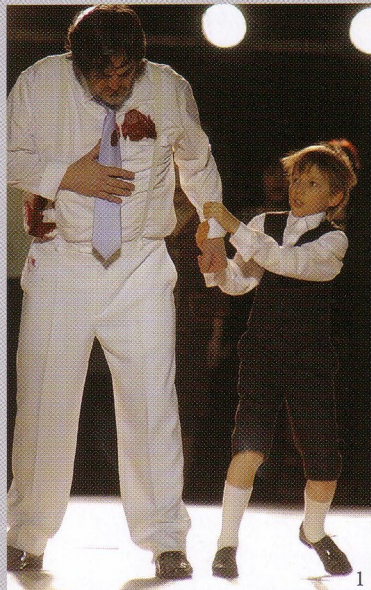
Mokydamasis visuomet mintyse dainuoju kokią nors melodiją. Tuomet man tiesiog linksma ir klausytis, ir mokytis, ir gerai viskas sekasi. Ir kontrolinis nebe toks baisus.

**O kaip sekasi bendrojo lavinimo mokykloje?**

Mokausi Žemynos pagrindinėje mokykloje, esu pirmūnas. Geriausiai sekasi lietuvių kalba. Labai mėgstu eiti į mokyklą. Sykį po ligos mama dar neleido eiti į lauką, tačiau aš labai norėjau į mokyklą. Todėl išėjau palikęs namie raštelį: „mama, išėjau į mokyklą, grįšiu anksti ir neisiu į lauką“.

**Papasakok apie savo laisvalaikį.**

Mano visa savaitė būna labai užimta, nes po pamokų lankau muzikos mokyklą ir įvairius būrelius. Laisvi lieka tik savaitgaliai. Mėgstu mikroskopu tyrinėti įvairius preparatus, naršau internete, žaidžiu su dviem broliais ir sese. Daug skaitau. Ypač patinka enciklopedijos. Mano mėgstamiausia knyga – *Cheminis chaosas*. Ir valgį ruošti mėgstu. Pamatęs kokį nors receptą, bandau jį patobulinti. Gaminu sriubas, picas, blynus. O už savo santaupas ketinu pirkti naują teleskopą, nes senasis sugedo. Labai mėgstu žiūrėti



1 – 2. Paulius Beniušis (Fiodoras) su dviem Borisais Godunovais: Edemu Umerovu (Rusija) ir Vladimiru Prudnikovu

į mėnulio jūras. Kiekvienąsyk pamatau naujas, bandau nusipiešti ir žiūrėti, ar jos nesikeičia. Tiesa, mama leidžia stebėti mėnulį tik savaitgaliais, nes paprastomis savaitės dienomis turiu eiti anksti miegoti, kad gerai sektųsi mokykloje.

#### ***Kaip manai, ar gerai, kai vaikai užimti popamokinėje veikloje?***

Manau, kad tiems vaikams, kurie daug ką lanko ir nori daug pasiekti, suaugus bus gerokai lengviau. Jie galės panaudoti tai, ką jau išmoko.

***Mudviejų pokalbiui apie teatrą ir laisvalaikį, rodės, ir pabaigos nesimatė, tačiau mano mažasis pašnekovas žvilgtelėjo į laikrodį ir atsiprašė, jog turi skubėti į repeticiją.***

***Padėkojau už pokalbį ir palinkėjau sėkmės. O jums siūlau pasigaminti Pauliaus mėgstamą picą.***

## **GARDŽIOJI PAUZĖ**

### **PICA keturiems picos papločiams**

**Tešlai reikės:** 200 ml pieno, arba vandens, 12,5 g mielių, 2 valgomųjų šaukštų aliejaus, 2 arbatinių šaukštelių druskos, 500 g kvietinių miltų.

**Įdarui reikės:** pienošų dešrelių, kiaulienos kumpio, sūrio picarella, saldžiosios paprikos (kas mėgsta, gali dėti ir grybų, tinką), agurkėlio, sidabrinių (taip vadinasi) marinuotų svogūnėlių *Rolnik*. Kam patinka, gali pilti aštraus meksikietiško paprikų padažo, pomidorų padažo arba kečupo.

**Kaip gaminti:** pašildyti vandenį/pieną iki 37 laipsnių. Dubeny sutrinti mieles su trupučiu vandens/pieno, supilti likusį vandenį/pieną, druską ir aliejų. Įmaišyti didžiąją miltų dalį, išimti tešlą ir minkant įdėti dar likusius miltus. Padalyti tešlą į vienodas dalis, padaryti formą kaip didelė bandelė, uždengti miltais truputį apibarstytu rankšluosčiu ir kildinti maždaug 30 min.

Paskui ant paplotėlio užpilti kečupo/pomidorų padažo ir šaukštu išvedžioti po visą paplotėlį. Ant jo uždėti visus komponentus: pirma dešreles, paskui kumpį, tada agurkėlį, saldžiąją papriką, grybus, svogūnėlius ir pabarstyti sutarkuotą sūrį.

Tada pašauti į orkaitę ir nustatyti 225–250 temperatūrą. Kepti 10–15 min. arba kol išsilydys sūris. Pateikti patariu iškart, nes gali sukietėti, ir paplotėlis virs sausainiu.